

Menú de Banquetes

Desde el 2006, Tequila fue nombrado por la UNESCO Patrimonio Cultural de la Humanidad, bajo la denominación: Paisaje agavero así como las antiguas instalaciones industriales de Tequila.

En nuestros diferentes salones somos capaces de satisfacer las necesidades más exigentes de todo tipo de evento o reunión de trabajo. Contamos con diferentes espacios adecuados para llevar a cabo sesiones de trabajo, seminarios o congresos.

En ellos disponemos de facilidades y servicios para garantizar el éxito de su evento. Además contamos con amplias áreas verdes ideales para celebrar bodas y toda clase de festejos sociales.

Disfrute de un excelente servicio, así como de nuestros alimentos y bebidas preparados con los mejores productos de esta tierra. Nuestro equipo culinario se inspira en la majestuosidad del Pacífico y su historia. Nuestro menú es una muestra de lo que nuestro equipo es capaz de hacer. Será un placer preparar menús y propuestas para satisfacer sus necesidades, deseos y presupuesto.

Tequila Espíritu de México siempre logrará que su evento sea un recuerdo imborrable.

Desayunos · Brunch · Recesos de Café · Lunch Recepciones y Cócteles · Cenas · Vinos y Licores · Guía de Banquetes

DESAYUNOS - Buffet y Estaciones

“Continental Tradicional”

Selección de Jugos Frescos
Naranja, Toronja y Jugo del Día
Pan Dulce, Muffins, Croissants y Bagels
Selección de Mermeladas, Queso Crema y Mantequilla

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

Buenos Días “Tequila”

Selección de Jugos Frescos
Naranja, Toronja, Papaya y Zanahoria

Frutas Tropicales de la estación en rebanadas
Variedad de Yogurts Individuales
Selección de Cereales Individuales con Leche
Pan Dulce, Muffins, Croissants y Bagels con Queso Crema
Selección de Mermeladas, Queso Crema y Mantequilla

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

Americano Especial

Selección de Jugos Frescos
Naranja, Toronja, Papaya y Zanahoria

Frutas Tropicales de la estación en rebanadas
Variedad de Yogurts Individuales
Selección de Cereales Individuales con Leche
Pan Dulce
Selección de Mermeladas, Queso Crema y Mantequilla

A elegir...

- Huevos Revueltos Naturales
- Bagels con queso crema y cebollin
- Croissant de Jamón y Queso Suizo
- Huevos Revueltos con Jamón o Salchicha

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

Saludable “Solar de las Animas”

Selección de Jugos Frescos
Jugo Verde Energético / Kale, limón, espinaca, brócoli, pepino, perejil, Lechuga, pimiento, apio, manzana y jengibre
Jugo Rojo Antioxidante e Hidratante / Betabel, Sandía y Naranja.

Frutas Tropicales de la estación en rebanadas
Variedad de Yogurts Individuales reducidos en Grasa y Azúcares
Grano, Queso Cottage, Ciruela Pasa y Bircher Muesli
Pan Integral y Pan con Frutas Secas
Selección de Mermeladas reducidas en azúcar

A elegir...

- Claras de Huevos Revueltas con tomates y espinacas
- Croissants Integral con Jamón de Pavo y Queso Panela

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

“El Jalisciense” (Max.50 pax)

Selección de Jugos Frescos
Naranja, Toronja, Papaya y Zanahoria

Frutas Tropicales de la estación en rebanadas
Variedad de Yogurts Individuales
Selección de Cereales Individuales con Leche
Pan Dulce: Estilo Tequila Jalisco
Selección de Mermeladas, Queso Crema y Mantequilla

A elegir...

- Tortitas Ahogadas y Quesadillas Fritas
- Carne en su Jugo con Frijoles
- Chilaquiles Verdes o Rojos con Pollo
- Huevos Revueltos a la Mexicana
- Sincronizadas con Guacamole

Café de Olla, Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

DESAYUNOS - Estaciones de Servicio

(Max. 50 pax) Precios por persona

“Estación de Quesadillas”

Quesadillas Preparadas al Momento, Rellenos de: Champiñones, Papa con Chorizo, Queso Adobera, Flor de Calabaza y Huitlacoche, Selección de Salsas Mexicanas.

“Estación de Waffles Belgas”

Waffles preparados con Suero de Leche, Crema batida, Nutella, Variedad de Mermeladas, Cajeta.

“Estación de Huevos”

Omelette, Huevos Revueltos, Huevos Estrellados
A elegir...

- Jitomate, Cebolla, Chile Serrano, Champiñones, Queso, Chorizo, Salchicha y Jamón.

“Estación de Mimosas”

Una Combinación Clásica de Champagne y Jugo de Naranja Fresco.

DESAYUNOS - Emplatados

Todos nuestros desayunos se sirven con: Café Americano, Descafeinado y Especialidades de Té, Estaciones de Servicio

(Max. 50 pax) Precios por persona

“Dulce Despertar”

Selección de Jugos Frescos
Naranja, Toronja y Jugo del Día

Canasta de Pan Dulce y Variedad de Mermeladas
Perlas de Melón y Queso Cottage
Pan Cakes con Miel de Agave y Canela.

“Desayuno Tequileño”

Selección de Jugos Frescos
Naranja, Toronja y Jugo del Día

Canasta de Frutas y Pan Dulce estilo Tequila
Plato de Birutas Tropicales con Yogurt de Fresa

Huevos Revueltos con Salsa Ranchera y Panela Asado
Tortillas hechas a mano
Frijoles de la Olla.

“Desayuno Ligero”

Jugo ROSA digestivo
Colmorada, manzana, jengibre y piña

Canasta de Muffins y Croissants Integrales
Supremas de Toronja con Miel de Agave

Tartine de Espinacas y Claras de Huevo con Compota de Tomate Deshidratado.

“Desayuno Español”

Jugo Fresco de Naranja, Toronja o del Día
Canasta Surtida de Croissants
Variedad de Mermeladas y Mantequilla

Tortilla Española y Pimientos con Aceite de oliva

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

“Desayuno Francés”

Jugo Fresco de Naranja, Toronja o del Día
Canasta Surtida de Croissants
Variedad de Mermeladas y Mantequilla

Huevos Revueltos con Salmon al Cebollin y Mermelada de Cebolla

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

“Desayuno Italiano”

Jugo Fresco de Naranja, Toronja o del Día
Canasta Surtida de Croissants
Variedad de Mermeladas y Mantequilla

Frittata de Cipolle con Salsa Napolitana

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

BRUNCH - Buffet

“Mexicano”

Selección Fría

Jugo Fresco de Naranja, Toronja o del Día

Selección de Pan Dulce, Biroses y Cuernitos
Variedad de Mermeladas
Selección de Yogurt Individual
Selección de Cereales Individuales con Leche
Frutas Tropicales de la Estación en Rebandas

Carnes Frías
Tabla de Quesos Nacionales e Importados

Ceviche de Pescado

Ensalada de Nopales y Lechugas Mixtas
Ensalada Fría de Papa y Orégano
Ensalada de Tomate y Queso Panela con Cilantro

Salsas y Aderezos

Estación Caliente

Estación de Omelettes y Quesadillas con sus Guarniciones Tradicionales

Arrachera a la Parrilla
Pechuga de Pollo a la Parrilla
Cebollas Asadas
Chorizo
Salchichas y Tocino
Papas Campesinas
Huevos Poche con Holandesa Picante
Tamales
Chilaquiles Verdes o Rojos

Dulces

Selección de Postres y Pasteles Mexicanos

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té

RECESOS DE CAFÉ - Temático

“Dulce y Calientito”

Receso de 30 minutos

Pan Dulce y Croissants (AM)
ó

Selección de Cup Cakes y Brownies (PM)

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té, Surtido de Refrescos.

“Dulce y Calientito”

Receso de 4 horas

Pan Dulce y Croissants (AM)
ó

Selección de Cup Cakes y Brownies (PM)

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té Surtido de Refrescos.

“Viva Jalisco”

Receso de 30 min

Pan Dulce Tradicional:
Churritos, Buñuelos, Conchitas y Orejas

Agua de Horchata y Jamaica.

Café de Olla, Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

“El Recreo”

Receso de 1 hora

Cerveza de Agave y Margaritas
(3 a escoger: tradicional, agave, mandarina, tamarindo, mango o fresa).

Empanadas de Mímilla de Pescado
Taqitos Crujientes de Pollo
Sopescitos de Pollo, Picadillo y Chorizo.

Pico de Gallo y Guacamole, Totopos.

2 Aguas frescas a escoger: Tamarindo, Horchata o Jamaica.

“Energetizante”

Receso de 1 hora

Elixir de Jengibre
Elixir de Frutos Rojos

Botones de Chocolate, Barras de Cereales, Nueces y Frutas Secas

Muffins Integrales
Brownies de Nuez

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

“Indulgente”

Receso de 1 hora

Infusión fría de Manzana Canela

Cup Cakes: Chocolate, Crema de Cacahuete, Nutella y Crema batida

Chunky Chocolate Cookies

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té.

RECESOS DE CAFÉ - A Seleccionar

Café Americano ó Descafeinado
“Café de Olla”
Chocolate Caliente

Jugo Fresco de Naranja ó Toronja
ó
Limonada, Ponche de Frutas ó Té Helado

Agua de Sabor
Variedad de Refrescos
Agua Mineral (500ml)

Muffin y Pan Dulce
Selección de 5 Variedades de Galletas
Buñuelos, Churros
Brownies
Cup Cakes

Selección de Pastelería Francesa
Chunby Chocolate Cookies
Fresas Smoking

Palomitas
Cacahuates y Nueces

Fruta Entera con yogurt Natural
Salmón Ahumado con sus Guarniciones
Frutas Tropicales Rebanadas
Fruta Entera de La Estación

Salsa Mexicana, Guacamole y Totopos
Papas Chips y Salsa Picante
Crudites: Pepino, Jicama y Zanahoria con Chile

COMIDA O CENA - Buffet

“Deli Mediterráneo”

Sopa Míestrone

Ensalada de Lechugas Mixtas y Aderezos
Corazones de Lechuga con Vinagreta
Antipasto de Vegetales a la Parrilla,
Ensalada de Papa y Mostaza Dijon
Ensalada de Huevo y Cebollin
Pata Rellena Fría al Pesto
Alcachofas y Palmitos

Selección de Pan Europeo para Rebanar

Bola de Cerveza, Pechuga de Pavo Ahumada
Pechuga de Pollo, Roast Beef, Salmón Ahumado

Queso Gouda, Queso Brie, Queso Camembert
Queso Mozzarella

Pepinillos, Aceitunas, Mayonesas Saborizadas
Mostaza y Mantequilla

Pastelería Francesa de la Casa

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té

“Muy Mexicano”

Sopa de Tortilla

Ensalada de Tomate, Aguacate y Panela
Ensalada de Cítricos y Chile Piquín
Ensalada de Nopales Compuestos
Ensalada de Zanahoria con Nueces garapiñadas

Selección de Aderezos
Guacamole, Salsa Mexicana y Totopos

Pescado a la Veracruzana
Cochinita Pibil
Rollitos de Arrachera en su jugo
Arroz Blanco a la Mexicana
Pavo con Mole Poblano
Pollo Rostizado

Pastel de Tres Leches
Pastel de Chocolate con Canela
Tarta de Nuez
Pay de Limón
Códel de Frutas Tropicales con Miel de Agave

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té

“Selección Internacional”

Crema de Quesos Maduros con Hojarsacas

Selección de Pan Recién Horneado, Mantequilla

Ceviche Peruano
Brochetas de Vegetales al Grill y Aderezo de Yogurt
Ensalada Caprese
Tapas Españolas

Selección de Quesos Importados y Nacionales

Anticuchos de Vacuno
Medallones de Atún Sellado
Berenjenas Rellenas de Vegetales
Pechuga Parmigiana
Costillas de Cerdo con BBQ de Agave

Cheese Cake
Tiramisu
Selva Negra

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té

“Península de Yucatan”

Sopa de Lima

Lechugas Mixtas con Cebolla Morada
Ensalada de Pepino y Cilantro
Ensalada de Col
Tzik de Castacan

Panuchos y Salbutes

Escabeche de Pavo
Pollo estilo Ticul
Relleno Negro
Poc Chuc

Dulce de Papaya
Dulce de Camote
Arroz con Leche y Coco

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té

“Joyas del Pacífico”

Sopa de Mariscos

Ensalada de Berros y Pepino
Lechugas Mixtas con Jitomate y Cebollas Encurtidas
Pico de Gallo de Fruta
Ensalada Cesar Cardini con Pollo

Aguachile de Camarón
Aguachile de Callo de Hacha
Ceviche de Pulpo

Atún ennegrecido con Chile Guajillo
Pollo a la Plaza
Huaichinago adobado
Arroz con Camarones de Escuinapa
Carne en su Jugo

Jericallas
Pay de Nuez
Pastel de Elote
Flan al Caramelo

Café Americano, Café Descafeinado y Especialidades de Té

COMIDA - Menús Servidos a Elegir

Entradas Calientes

Rollo Primavera Vegetariano
Ensalada Agripecante

Crab Cakes
Con reducción de Azafran y Limon

Quiche de Salmon tibio
Mesclun con aderezo de eneldo

Platos Fuertes

Filete de Res al Tequila
Puré de Papa con Mantequilla y Zanahorias en Escabeche

Medallones de Filete y Papa Anna
Risotto de hongos porcini y Salsa de 3 pimientos

Pechuga de Pollo ennegrecida estilo Cajun
Papa rissole y vegetales al curry

Pollo Relleno de frutas deshidratadas
Puré rustico de Camote y vegetales al vapor

Filete de Pescado a la Mantequilla
Arroz azafranado y Poro Coquitado

Salmón en Costra de Especies
Mermelada de Tomate y Branda Cítrica
Short Rib boneless braseado
Papas al Ajo y Champiñones

Postres

Pastel de Pistache y Vainilla

Pastel de Avellanas y Chocolate Amargo

Pastel de Tres Leches con Esencia de Vainilla

Tarta de Manzana y Especies

Cheesecake con Dulce de Leche

Pudding de Frutos Secos con Salsa de Canela

Pera Rellena de Mousse de Queso Azul

RECEPCIÓN – Canapés a su Elección

Canapés Frios

Precio por persona por hora

Pimientos Rellenos de Queso y Hierbas
Tapenade con Aceite de Oliva y Miel de Agave
Queso Brie y Compota de Naranja
Huevo de Codorniz y Ceniza
Mejillones en Escabeche
Mozzarella y tomate con Balsámico

Canapés Frios de Lujo

Precio por persona por hora

Crostinis de Langosta y mantequilla de echalote
Pechuga de Pato Ahumado con Manzanas
Camarones Pelados del Pacífico con Salsa Mignonette
Tartar de Salmón Ahumado y wasabi
Pinchos de Jamón Serrano
Queso Brie con Higos

Canapés Internacionales Calientes

Precio por persona por hora

Tapenade de Pollo en Salsa de Cacahuete
Pescadillas
Empanadas Argentinas Criollas
Mini Tacos Crujientes de Pollo
Alitas de Pollo BBQ
Papas Gajo adobadas con Crema de Ajo

Entradas Frías

Napoleón de Vegetales Asados y Queso Panela

“Ceviche” Peruano

Turbante de Jamón Serrano con Espárragos
Vinagreta Española

Paré de Campiña
Cebollas encurtidas y Coulis de Chabacano

Salmon Crudo
Salsa de Raíz fuerte y Berros

Sopas y Cremas

Crema de Flor de Calabaza

Sopa Cremosa de Tomate rostizado y Albahaca

Crema de Tres Quesos
Quenelle de hongos

Consomé de Res y vegetales
Ravioles de vacuno y estragón

Crema de Hongos Silvestres
Aceite de Epazote

Bisque de Langosta
Con Tostada de Birote

Entradas Calientes

Sruclal de Vegetales y Queso de Cabra

Crepas de Pato
Salsa de Chile Ancho

Canelones Rellenos de Salmón
En Salsa Mornay

Quiche de Cangrejo Azul

Platos Fuertes (2 guarniciones a elegir)

Pechuga de Pollo Rellena de Hongo Portobello
Salsa de Pimientos Rostizados

Pechuga de Pollo Parmigiana
Salsa Napolitana

Suprema de Salmón con Costra de Hinojo
Salsa de Chardonnay

Pescado Zarandeado

Lomo de Cerdo al Horno
Gravy Bourbon

Pechuga de Pato al Horno Glaseado con Miel de Agave

Short Rib boneless ennegrecido
Salsa de Cerveza oscura

Medallón de Res al Oporto

Rack de Cordero Glaseado con Jengibre y Miel de Maple

Guarniciones:

Arroz Pilaf

Arroz al Vapor

Arroz a la Mexicana

Arroz azafranado

Pure de papa al ajo

Pure Rustico de Camote

Pure de Zanahoria y Jengibre

Vegetales al Vapor